

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu atau singkong tentunya tidak asing bagi orang Indonesia, sebab sebagai makanan harian dibanyak tempat nama ubi kayu atau singkong ini memang populer. Kerap kali bahan makanan ini dikaitkan dengan tingkat sosial seseorang, walaupun sebenarnya sebagai bahan makanan harian singkong memang enak.

Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras, dengan kandungan karbohidrat adalah 34,7%. Namun pada kenyataannya singkong kurang begitu dimanfaatkan. Untuk itu perlu adanya pemanfaatan singkong agar menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Singkong dapat disajikan sebagai makanan pokok pengganti nasi (Jawa=tiwul), gatot, roti, biskuit, tape, pati dan berbagai macam makanan lainnya (Soetanto, 2001).

Singkong dapat disajikan dalam bentuk tape melalui proses fermentasi, yaitu terjadinya perubahan bahan-bahan organik dari senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dengan kerja enzim (Keenan, 1986). Tape yang baik dan bermutu apabila harum, enak, legit, dan

tidak menyengat karena terlalu tinggi kadar alkoholnya (Tarigan, 1988). Tape singkong memiliki kandungan protein 0,5 gram / 100 gram bahan. Protein diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, perbaikan dan pergantian sel-sel jaringan tubuh yang rusak, dan produksi enzim pencernaan serta enzim metabolisme (Winarno, 1993). Kadar protein pada tape singkong dapat ditingkatkan, diantaranya dengan menambahkan sari buah nanas pada pembuatan tape.

Nanas merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat pada hampir semua bagian untuk pangan, pakan maupun bahan baku industri. Buah nanas dapat dikonsumsi dalam keadaan segar atau disajikan dalam produk olahan. Buah nanas mengandung enzim protease yang disebut bromelin, yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan di dalam industri pangan. Buah nanas ini memiliki kandungan air hingga 90 %. Dengan mengonsumsi buah ini akan meningkatkan protein dalam tubuh dan dapat mencegah dehidrasi.

Berdasarkan penelitian Widayanti (2010), manfaat sari kulit nanas selain meningkatkan keasaman sehingga mampu menciptakan suasana yang cocok untuk proses fermentasi pada tempe, dapat juga meningkatkan kadar protein karena mengandung enzim bromelin. Enzim ini mengkatalis protein sehingga dapat meningkatkan kadar protein dan kualitas tempe.

Menurut Kholisoh (2005), bahwa perendaman daging ayam dalam bubur kulit dan buah nanas mempengaruhi sifat organoleptik dan meningkatkan kadar protein daging ayam. Penelitian Untari (2007), perendaman biji kecipir dalam sari kulit nanas dan bonggol nanas mempengaruhi kualitas tempe dan kadar protein tempe kecipir.

Berdasarkan penelitian Muhidin (1999), bahwa enzim bromelin pada buah nanas dapat digunakan pada proses pengolahan bungkil kacang-kacangan menjadi konsentrat protein nabati. Sedangkan pada penelitian Dhian Ariyani (2004), bahwa lama perendaman dan konsentrasi bromelin berpengaruh terhadap kadar protein.

Dari latar belakang di atas, maka pada penelitian ini akan dilakukan penambahan sari buah nanas untuk meningkatkan kadar protein pada tape singkong dengan judul **“PERBEDAAN KADAR PROTEIN TAPE SINGKONG (*Manihot utilisima*) BIASA DENGAN YANG DIBERI PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus*)**.

B. Pembatasan Masalah

Agar pokok masalah yang dibahas tidak terlalu luas dan untuk mempermudah memahami masalah maka permasalahan dibatasi sebagai berikut :

1. Subyek penelitian adalah tape singkong biasa dengan yang diberi penambahan sari buah nanas. Nanas yang digunakan adalah nanas yang dijual dipasaran.
2. Obyek penelitian adalah kadar protein tape singkong.
3. Parameter penelitian adalah pengukuran kadar protein tape singkong.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu Apakah ada peningkatan kadar protein pada tape singkong biasa dengan yang diberi penambahan sari buah nanas.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein tape singkong biasa dengan kadar protein tape singkong yang diberi penambahan sari buah nanas.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara umum penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk sosialisasi kemasyarakatan bahwa singkong dapat diolah menjadi tape sebagai makanan tambahan.

Bagi pembelajaran biologi, penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang materi bioteknologi terutama bagian fermentasi.

Secara khusus penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan untuk menguji kadar protein pada tape singkong dengan penambahan sari buah nanas.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Masyarakat

1. Hasil penelitian dapat dikembangkan sebagai sentra usaha kecil yang dapat menambah pendapatan masyarakat.
2. Memberikan pengetahuan pada masyarakat tentang kandungan atau kadar protein pada tape.
3. Masyarakat mengetahui bahwa buah nanas mempunyai nilai daya guna yang tinggi.
4. Masyarakat mengetahui bahwa bromelin dari ekstrak nanas dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kadar protein pada tape singkong.

b. Bagi peneliti

1. Dapat memperoleh pengalaman langsung bagaimana cara membuat tape dengan penambahan sari buah nanas.
2. Dapat menambah wawasan, pengetahuan maupun ketrampilan peneliti khususnya yang terkait dengan penelitian tape singkong.

3. Menambah wawasan keilmuan dan pengalaman dalam penelitian khususnya pada pembuatan tape singkong dengan penambahan sari buah nanas.
- c. Bagi peneliti selanjutnya
1. Memberi sumbangan pemikiran dan dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila dilakukan penelitian sejenis.
 2. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.